

味百華・おせち料理 四段重

	おしながき	原 材 料 名
一 の 重	本からすみ	ぼら卵、食塩
	鰯の子旨煮	真鰯の鰹、醤油、砂糖、麦芽糖、かつお節エキス、コラーゲンケーシング(コラーゲン、セルロースパウダー、食用油)、昆布エキス、醸造酢、さとうきび抽出物、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、酸味料、増粘剤(キサンタン)、着色料(アトナー、紅麹)
二 の 重	日向夏綱笠	日向夏、砂糖、醤油、着色料(クチナン)
	うにチーズ酒肴寄せ	うにペースト(卵黄、うに、その他)、フロセスチーズ、ゼラチン、調味料(アミノ酸等)、酒精、トレハロース、着色料(バブ力カ色素)、香料
	黒豆煮	黒大豆、砂糖、還元水飴、醤油、食塩、硫酸鉄
	金箔流し	砂糖、水飴、寒天、ソルビット、糊料(増粘多糖類)、着色料(金箔)、pH調整剤
	いか黄金鉄扇串	いか、醤油、味醂、砂糖、清酒、食塩、着色料(ベニバナ黄)
	田作り大和煮	片口いわし、砂糖、醤油、純米酒、水飴、金胡麻
	子持鮎甘露	鮎、水飴、砂糖、醤油、酒、味醂
	海老の旨煮	海老(ブラックタイガー)、砂糖、還元水飴、醤油、味醂、食塩、酒精、pH調整剤、グリシン
	金柑百合根市松	百合根、金柑、砂糖、ゼラチン
	もみじ漬	サーモントラウト、米こうじ、さけ卵(いくら)、食塩、デキストリン、酒精、酢酸Na、グリシン
	味付いくら	鮭卵、醤油、米発酵調味料、植物たん白加水分解物、還元水飴、昆布エキス、味醂、調味料(アミノ酸等)
	子持昆布	子持昆布、砂糖、醤油、水飴、食塩、魚介エキス、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、香料、pH調整剤
	いか印籠焼	いか、魚肉成型加工品(卵黄、鰯の卵、その他)、清酒、合わせ味噌、食塩、調味料(アミノ酸等)、くん液、着色料(黄5、赤102、ビタミンB ₂)、甘味料(カンゾウ)
	若桃甘露煮	若桃、砂糖、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、香料
	松前漬	数の子、にんじん、いか、昆布、醤油、砂糖、水飴、ブドウ糖果糖液糖、ブドウ糖、醸造酢、食塩、かつおエキス、昆布エキス、寒天、増粘剤(キサンタン)
	国産味付数の子	にしん卵、醤油、砂糖混合異性化液糖、還元水飴、米発酵調味料、魚介エキス、植物たん白加水分解物、食塩、調味料(アミノ酸等)
鮎ふくら煮(金箔)	あわび、発酵調味料、糖類(砂糖、水飴)、濃口醤油、たまり、食塩、風味原料(かつお)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、保存剤(ポリリン)、甘味料(カンゾウ)、酸味料、着色料(金箔)	
茎わかめ生姜風味	塩蔵わかめの茎、生姜、食塩、かつお節エキス、昆布エキス、酵母エキス	
金柑	(完熟金柑)金柑、砂糖、酒精 (金柑紹興酒漬)金柑、砂糖、紹興酒、酒精、着色料(カラメル)	
餅米串	米粉、砂糖、麦芽糖、餅米粉、酵素、着色料(紅麹)	
三 の 重	伊達巻	鶏卵、砂糖、魚肉(たら)、味醂、でん粉、食塩、植物油(大豆油、なたね油)、加工デンプン
	柚子カステラ	卵、柚子ペースト、砂糖、小麦粉、食用調合油、上新粉、柚子果汁、ベーキングパウダー、着色料(クチナン)
	合鴨チーズ串	合鴨ロースモーク、乳等を主要原料とする食品(ナチュラルチーズ、麦芽糖、植物油脂、その他)、ホイップクリーム(植物油脂、乳製品、その他)、金柑、赤ワイン、砂糖、ゼラチン、乳化剤、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、安定剤(セルロース、増粘多糖類)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC、亜硫酸塩)、香料、発色剤(亜硝酸Na)
	ブロッコリーバジル香味	ブロッコリー、発酵調味料、食用オリーブ油、粉末白醤油、食用植物油脂、食塩、バジル、チキンブイヨンパウダー、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(カンゾウ)、酸化防止剤(ビタミンE)
	鮎昆布巻	昆布、鮎、酒、砂糖、醤油、味醂、水飴、実山椒
	絵馬もち	上新粉、砂糖、いんげん豆、還元水飴、でん粉、ソルビット、着色料(紅麹、クチナン黄、スピルリナ青)、加工デンプン、酵素
	松茸旨煮	松茸、清酒、醤油、砂糖、味醂、和風だし
	日の出海老うに新文	魚肉すり身(いとより、砂糖、その他)、うにペースト(卵黄、うに、その他)、海老、小麦粉、食塩、調味料(アミノ酸等)、酒精、トレハロース、着色料(バブ力カ色素)、香料
	メープルくるみ	くるみ、メープルシロップ、砂糖、還元水飴、果糖ブドウ糖液糖、醤油、食塩、寒天、着色料(カラメル)、香料
	百合根甘露	百合根、砂糖、酢酸、漂白剤(亜硫酸塩)
	栗きんとん寄せ	甘露栗(栗、砂糖)、生あん、砂糖、オリゴ糖、寒天加工品、着色料(クチナン)、酸化防止剤(ビタミンC)、漂白剤(亜硫酸塩)
	渋皮栗甘露	栗、砂糖
	蓬新文	魚肉すり身(いとより、砂糖、その他)、よもぎ、醤油、砂糖、里芋、海老、卵白、牛蒡、かつお節、椎茸、昆布だし、かつおだし、味醂、鰯子、調味料(アミノ酸等)
	穴子八幡巻	穴子、牛蒡、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩、デキストリン、ソルビット、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、着色料(カラメル)、酒精、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)
	雪掛けローズサーモン	スモークサーモン、ホイップクリーム(植物油脂、乳製品、その他)、大根、砂糖、パセリ、ゼラチン、pH調整剤、香料
	サーモンマリネバジル風味	玉ねぎ、スモークサーモン(ギンザケ、食塩、砂糖、その他)、綿実油、バジルシース(植物油脂、食塩、香辛料、その他)、醸造酢、ピーマン、砂糖、人参、食塩、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、乳化剤、酵素
与 の 重	たこ菜らか煮	真蛸、発酵調味料、醤油、砂糖、異性化液糖、かつお節エキス、調味料(アミノ酸等)
	本鰯煮	真鰯、還元水飴、水飴、醤油、砂糖、食塩、たん白加水分解物、でん粉
	鶏塩麹焼	鶏むね肉、塩麹
	鯛照焼	ぶり、還元水飴、醤油、味醂、清酒、砂糖、増粘剤(加工デンプン)
	粟麩	小麦グルテン、もち粉、だし汁(かつお節、昆布)、あわ、発酵調味料、砂糖、醤油、食塩、pH調整剤、グリシン、着色料(黄4)
	蓬麩	小麦グルテン、もち粉、だし汁(かつお節、昆布)、よもぎ、発酵調味料、砂糖、醤油、食塩、pH調整剤、グリシン、着色料(黄4、青1)
	椎茸旨煮	乾椎茸、濃口醤油、砂糖、昆布だし、かつおだし、着色料(カラメル)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)
	穂付荷	竹の子、だし汁(かつお節、昆布)、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、トレハロース、pH調整剤、グリシン
	湯葉手まり	湯葉、だし汁(かつお節、昆布)、砂糖、発酵調味料、醤油、pH調整剤、グリシン
	市松錦糸巻	錦糸玉子(鶏卵、砂糖、その他)、ゼラチン、人参、醤油、砂糖、高野豆腐、かつお節、増粘剤(加工デンプン)、ソルビット、pH調整剤、凝固剤、グリシン、重曹、着色料(カロチノイド)
	紅白なます日向夏風味	だいこん、果糖ブドウ糖液糖、にんじん、醸造酢、食塩、日向夏の皮、調味料(アミノ酸)、酸味料
	サーモン錦糸巻	スモークサーモン(サーモントラウト、食塩、砂糖、胡椒)、錦糸玉子、アスパラガス、玉葱、甘酢、食塩、増粘剤(加工デンプン)、ソルビット、pH調整剤、グリシン、着色料(カロチノイド)
	彩りきめた巻	大根、しめこはだ(こはだ、醸造酢)、紅ズワイガニ、人参、アスパラガス、錦糸玉子、赤パプリカ、砂糖、醸造酢、生姜、食塩、柚子、増粘剤(加工デンプン)、ソルビット、pH調整剤、グリシン、着色料(カロチノイド)
	昆布扇寿飾り	昆布、だし汁(かつお節、昆布)、砂糖、醤油、食塩、pH調整剤、グリシン
	焼帆立	帆立貝、醤油、砂糖、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、酸味料
	サーモントラウト西京焼	サーモントラウト、米味噌、水飴、味醂、砂糖、食塩、酒精、ビタミンB ₂
梅型人参	金時人参、だし汁(かつお節、昆布)、醤油、砂糖、発酵調味料、食塩、トレハロース、pH調整剤、グリシン	
おせち含有アレルギー物質:原材料の一部に卵、乳成分、小麦、えび、かに、あわび、いか、いくら、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、ゼラチン、大豆、鶏肉、豚肉、まつたけ、もも、やまいもを含む		